SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

Standmixer SSM 550 B1

(DE) (AT) (CH) **Standmixer**
Bedienungsanleitung

(FR) (CH) **Blender**
Mode d'emploi

(IT) (CH) **Frullatore**
Istruzioni per l'uso

(NL) **Blender**
Gebruiksaanwijzing

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SSM550B1-09/10-V2
IAN: 61457

1
2
3
9
4
5
6
7
8

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Sicherheitshinweise	**2**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	**3**
Technische Daten	**3**
Auspacken	**3**
Lieferumfang	**3**
Gerätebeschreibung	**3**
Aufstellen	**4**
Bedienen	**4**
Nützliche Hinweise	**5**
Rezepte	**6**
Bananen-Shake	6
Vanille-Shake	6
Cappucino-Shake	6
Tropical-Mix	6
Nuss-Nougat-Shake	6
Möhren-Shake	6
Johannisbeer-Mix	6
Hawaii-Shake	7
Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix	7
Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)	7
Reinigen	**7**
Aufbewahren	**8**
Entsorgen	**9**
Garantie und Service	**9**
Importeur	**10**

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

STANDMIXER

Sicherheitshinweise

⚠ *Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:*

- Stellen Sie sicher, dass der Motorblock, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf seinen einwandfreien Zustand. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Schäden erkennbar sind, insbesondere an dem Motorblock oder gläsernen Mixaufsatz.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie eine ungewöhnliche Geräusch- oder Geruchsentwicklung wahrnehmen oder bei erkennbarer Fehlfunktion.

⚠ *Um Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden:*

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Bereich direkter Sonneneinstrahlung oder Wärmeeinwirkung hitzeerzeugender Geräte.
- Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten oder sehr heiße Lebensmittel in den Mixaufsatz! Lassen Sie diese erst auf handwarme Temperatur abkühlen. Andernfalls kann das Gerät überhitzen und auch das Glas des Mixaufsatzes springen!
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerzustand, d.h. ohne Zutaten im Mixaufsatz.

⚠ *Um Unfall- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:*

- Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz, insbesondere nicht im Betrieb. Die Messer sind extrem scharf!
- Öffnen Sie nicht den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls können Lebensmittelteile mit hoher Geschwindigkeit herausfliegen!
- Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese das sich sehr schnell drehende Messer berühren!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um bei Gefahr sofort reagieren zu können.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist bestimmt für ...
- das Mischen, Pürieren und Rühren von Lebensmitteln sowie Zerkleinern von Eiswürfeln (sog. "Crushen"),
- ausschließlich haushaltsübliche Mengen und nur für den privaten Hausgebrauch in trockenen Räumen.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für ...
- das Zerkleinern von harten Lebensmittelanteilen wie z.B. Nüsse, Kerne, große Körner oder Stiele,
- das Verarbeiten von Materialien, die nicht Lebensmittel sind,
- den Einsatz für gewerbliche oder industrielle Zwecke,
- die Verwendung in feuchter Umgebung oder im Freien.

Verwenden Sie nur Zubehör- und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind. Andere Teile sind möglicherweise nicht ausreichend geeignet oder sicher!

Technische Daten

Nennspannung:	220 - 240 V~ 50 Hz
Nennleistung:	550 Watt
Max. Einfüllmenge:	1,75 l
Schutzklasse:	II ⧈
KB-Zeit:	3 Minuten

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor auf Raumtemperatur abgekühlt hat.

Auspacken

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile oder Schutzfolien vom Gerät. Bewahren Sie die Verpackung auf, um das Gerät geschützt lagern oder einsenden zu können, z.B. im Reparaturfall.
- Bevor Sie das Gerät verwenden, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät unbeschädigt ist, ebenso das Netzkabel mit Netzstecker und alle Zubehör- und Geräteteile.
- Reinigen Sie sorgfältig alle Bestandteile vor dem ersten Gebrauch des Standmixers (siehe "Reinigen").

Lieferumfang

Kontrollieren Sie nach dem Auspacken die Lieferung auf Vollständigkeit. Im Lieferumfang enthalten ist:

1 x Motorblock, mit Netzkabel und Netzstecker
1 x Mixaufsatz, mit fest montiertem Schneidmesser
1 x Deckel
1 x Einfüllkappe
1 x Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

❶ Einfüllkappe
❷ Deckel
❸ Mixaufsatz
❹ Schneidmesser
❺ Schalter
❻ Netzkabel
❼ Motorblock
❽ Kabelaufwicklung
❾ Skala

Aufstellen

Wenn Sie alle Teile gereinigt haben, wie unter "Reinigen" beschrieben:

⇨ Stellen Sie das Gerät so auf, ...
- dass das Netzkabel ❻ durch die Aussparung an der Rückseite geführt wird,
- dass der Netzstecker sofort erreichbar ist, um diesen bei Gefahr aus der Steckdose ziehen zu können.
- dass es stabil und rutschfest steht, so dass die Saugnäpfe Halt finden, damit bei Vibrationen das Gerät nicht umkippt.
- dass das Netzkabel ❻ nicht in den Arbeitsbereich ragt und durch versehentliches Ziehen daran das Gerät umkippen kann.

Bedienen

⚠ *Warnung!*

Der Motor schaltet sich aus, sobald der Mixaufsatz ❸ vom Motorblock ❼ entfernt wird. Es wird dann vielleicht übersehen, dass die Maschine noch eingeschaltet ist. Der Motor startet dann unvermutet, sobald der Mixaufsatz ❸ montiert wird:

Deshalb:
- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, sobald der Mixaufsatz ❸ fertig befüllt und verschlossen montiert ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Montieren stets, dass das Gerät ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- Schalten Sie erst aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz ❸ abnehmen.

Mixaufsatz befüllen und montieren

⇨ Nehmen Sie den Mixaufsatz ❸ vom Motorblock ❼ und entfernen Sie den Deckel ❷.

⇨ Befüllen Sie den Mixaufsatz ❸ und drücken Sie anschließend den Deckel ❷ wieder fest auf den Mixaufsatz ❸. Achten Sie darauf, dass auch die Ausgießnase am Mixaufsatz ❸ verschlossen ist.

⇨ Stecken Sie die Einfüllkappe ❶ in die Deckelöffnung und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn zu.

⇨ Setzen Sie den fertig befüllten und verschlossenen Mixaufsatz ❸ auf den Motorblock ❼. Drehen Sie den Mixaufsatz ❸ leicht, bis Sie diesen herunter drücken können. Nur wenn der Mixaufsatz ❸ bündig aufgesetzt ist, kann der Motor starten.

Geschwindigkeitsstufe wählen

Wenn der Mixaufsatz ❸ fertig befüllt und vollständig verschlossen auf dem Motorblock ❼ steht, können Sie das Gerät einschalten.

⇨ Stellen Sie den Schalter ❺ auf ...
- **Stufe 1-3**
  für flüssige oder mittelfeste Lebensmittel, zum Mischen, Pürieren und Rühren
- **Stufe 3-5**
  für festere Lebensmittel oder zum Zerkleinern
- **Stufe Ice Crush/Clean**
  für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, z.B. zum Crushen von Eiswürfeln oder zur Reinigung. Der Schalter ❺ rastet in dieser Stellung nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie den Schalter ❺ deshalb nur kurz in dieser Stellung.

ⓘ *Hinweis*

Befüllen Sie den Mixaufsatz ❸ mit maximal 180 g Eiswürfeln. Ansonsten zerkleinert das Gerät die Eiswürfel nicht optimal.

Einfüllen im Betrieb

⚠ *Warnung!*

Wenn Sie bei laufendem Betrieb etwas einfüllen möchten, dürfen Sie ausschließlich die dafür eigens vorgesehene Einfüllkappe ❶ öffnen.

- Öffnen Sie keinesfalls den Deckel ❷. Es können Lebensmittelteile mit hoher Geschwindigkeit herausfliegen!
- Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz ❸, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese das sich sehr schnell drehende Schneidmesser ❹ berühren!

Um bei laufendem Betrieb etwas einfüllen zu können, ...

⇨ drehen Sie die Einfüllkappe ❶ entgegen dem Uhrzeigersinn auf und nehmen diese heraus.

⇨ Füllen Sie die Zutaten ein.

⇨ Anschließend stecken Sie die Einfüllkappe ❶ wieder in die Deckelöffnung und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn zu.

Mixaufsatz abnehmen

Wenn die Bearbeitung der eingefüllten Lebensmittel beendet ist:

⇨ Stellen Sie immer erst den Schalter ❺ in Aus-Stellung („0“) und ziehen Sie den Netzstecker.

⇨ Warten Sie erst den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz ❸ gerade nach oben herausheben. Der Mixaufsatz ❸ braucht dabei nicht gedreht zu werden.

Nützliche Hinweise

- Um beim Pürieren fester Zutaten beste Ergebnisse zu erzielen, geben Sie nach und nach nur kleine Portionen in den Mixaufsatz ❸, anstatt eine große Menge auf einmal einzufüllen.
- Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten, schneiden Sie diese in kleine Stücke (2-3 cm).
- Beim Mixen flüssiger Zutaten beginnen Sie zunächst mit einer geringen Menge Flüssigkeit. Geben Sie dann nach und nach mehr Flüssigkeit durch die Deckelöffnung hinzu.
- Wenn Sie bei laufendem Betrieb Ihre Hand oben auf den verschlossenen Standmixer legen, können Sie das Gerät damit gut stabilisieren.
- Für das Rühren von festen oder sehr dickflüssigen Lebensmitteln kann es nützlich sein, den Impuls-Betrieb zu verwenden, um ein Festsetzen des Schneidmessers ❹ zu verhindern.

ⓘ *Hinweis*

Benutzen Sie das Gerät nicht, um die Körnung von Speisesalz, Raffinadezucker oder weißem Zucker zu verringern. Zum Beispiel, um Puderzucker herzustellen.

Rezepte

Bananen-Shake
2 Bananen
ca. 2 Esslöffel Zucker (je nach Reifegrad der Bananen und persönlichem Geschmack)
1/2 Liter Milch
1 Spritzer Zitronensaft

Schälen Sie die Bananen und pürieren Sie sie auf Stufe 2. Geben Sie nach und nach die Milch, dann den Zucker und den Zironensaft hinzu. Mixen Sie alles so lange, bis eine gleichmäßige Flüssigkeit entsteht.
Servieren Sie den Shake eisgekühlt.

Vanille-Shake
1/4 Liter Milch
250 g Vanilleeis
125 ml Eiswürfel
1 1/2 Teelöfel Zucker

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe Ice Crush/Clean. Füllen Sie die restlichen Zutaten in den Mixer. Mixen Sie alles so lange, bis eine gleichmäßige Flüssigkeit entsteht.

Cappucino-Shake
65 ml kalten Espresso (oder sehr starken Kaffee)
65 ml Milch
15 g Zucker
65 ml Vanille Eis
100 ml gecrushte Eiswürfel

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe Ice Crush/Clean. Geben Sie den Espresso, die Milch und den Zucker hinzu. Mixen Sie alles auf der Stufe 2, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Geben Sie zum Schluss das Vanilleeis hinzu und mixen Sie alles kurz auf der Stufe 1 durch.

Tropical-Mix
125 ml Ananassaft
60 ml Papayasaft
50 ml Orangensaft
1/2 kleine Dose Pfirsiche mit Saft
125 ml Eiswürfel

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe Ice Crush/Clean.
Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und mischen Sie alles auf Stufe 3 durch.

Nuss-Nougat-Shake
1/2 Liter Milch
200 g Nuss-Nougat-Creme
1 Kugel Vanilleeis
50 ml Sahne

Vermengen Sie alle Zutaten im Mixer auf Stufe 3, bis alles gleichmäßg vermengt ist.

Möhren-Shake
300 ml Apfelsaft
500 ml Möhrensaft
4 Esslöffel Öl (Weizenkeim- oder Rapsöl)
4 Esslöffel Zitronensaft
Igwerpulver
Pfeffer

Geben Sie den Apfelsaft, das Öl und den Zitronensaft in den Mixer und mischen Sie alles auf Stufe 2. Geben Sie dann den Möhrensaft hinzu und mixen Sie alles auf Stufe 2 durch. Schmecken Sie dann den Shake mit Ingwerpulver und Pfeffer ab.

Johannisbeer-Mix
2 Teelöffel Honig
2 Bananen
1/4 Liter Buttermilch
1/4 Liter Johannisbeersaft (schwarz)

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und mixen Sie alles auf Stufe 3 durch.

Hawaii-Shake

4 Bananen
1/4 Liter Ananassaft
1/2 Liter Milch
2 EL Honig
1/4 Liter Rum

Schälen Sie die Bananen und pürieren Sie sie auf Stufe 2. Geben Sie die weiteren Zutaten hinzu und vermengen Sie alles auf Stufe 1.

Fruchtiger Ananas-Erdbeer-Mix

250 ml Ananassaft
200 g Erdbeeren
300 ml Apfelsaft
4 Eiswürfel

Crushen Sie die Eiswürfel mit der Stufe Ice Crush/Clean. Waschen Sie die Erdbeeren und entfernen Sie das Grün. Pürieren Sie sie auf Stufe 2. Geben Sie dann die restlichen Zutaten hinzu und mixen Sie alles auf Stufe 1.

Andalusische kalte Suppe (Gazpacho)

1/2 Gurke
1 Fleischtomate
1 Grüne Paprika
1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/2 weißes Brötchen
1/2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Rotweinessig
1 Esslöffel Olivenöl

Schneiden Sie das Gemüse in ca. 2 cm große Stücke. Geben Sie zuerst die Tomaten und danach die Gurken in den Mixer. Pürieren Sie diese auf Stufe 3. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und pürieren/durchmengen Sie alles auf Stufe 3, bis eine gleichmäßige Suppe entsteht.
Servieren Sie das ganze mit Brot.

ⓘ *Hinweis*

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

ⓘ *Hinweis*

Bei Laktose-Intoleranz empfehlen wir Ihnen laktosefreie Milch zu verwenden. Bedenken Sie dabei jedoch, dass laktosefreie Milch ein wenig süßer ist.

Reinigen

⚠ *Vorsicht!*

Bevor Sie den Standmixer und seine Teile reinigen:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.

Auf keinen Fall darf der Motorblock ❼ in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Hierdurch kann Lebensgefahr entstehen durch elektrischen Schlag und das Gerät kann beschädigt werden.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.
- Demontieren Sie niemals das Schneidmesser ❹ und greifen Sie auch niemals in den Mixaufsatz ❸. Das Schneidmesser ❹ ist extrem scharf!
- Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel für die Kunststoffflächen, diese können andernfalls beschädigt werden.

Mixaufsatz reinigen

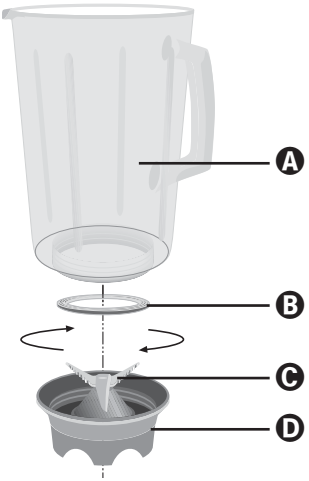
⇨ Reinigen Sie den Mixaufsatz ❸ nur mit einer langstieligen Spülbürste, so dass Sie sich nicht am Schneidmesser ❹ verletzen können.
⇨ Bei hartnäckiger Verschmutzung können Sie den Mixaufsatz ❸ auch in der Spülmaschine reinigen lassen. Demontieren Sie dafür immer den Mixaufsatz ❸, wie später beschrieben.

⇨ Reinigen Sie den Deckel ❷ und die Einfüllkappe ❶ in der Spülmaschine oder beim normalen Geschirrspülen.

Wenn Sie direkt nach der Benutzung den Standmixer reinigen, erzielen Sie eine in den meisten Fällen ausreichende hygienische Reinigung durch folgende Alternative:

⇨ Füllen Sie den Mixaufsatz ❸ mit Wasser, schließen den Deckel ❷ und setzen den Mixaufsatz ❸ auf den Motorblock ❼.
Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und betätigen Sie ein paar Mal den Ice Crush/Clean-Betrieb, so dass das Schneidmesser ❹ mit maximaler Drehzahl durch das Wasser pflügt.

Sollte sich der Schmutz nicht lösen, können Sie den unteren Plastikteil des Mixaufsatzes ❸ mit dem Schneidmesser ❹ vom Glasteil des Mixaufsatzes ❸ lösen:



⇨ Nehmen Sie den Mixaufsatz ❸ vom Motorblock ❼.
⇨ Drehen Sie den Plastikteil Ⓓ des Mixaufsatzes ❸ gegen den Uhrzeigersinn, so dass er sich vom Glasteil Ⓐ des Mixaufsatzes ❸ lösen lässt.

⚠ *Achtung!*

Gehen Sie vorsichtig mit den Messern Ⓒ um. Sie sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!

⇨ Reinigen Sie beide Teile gründlich in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine.
⇨ Setzen Sie den Plastikteil Ⓓ des Mixaufsatzes ❸ wieder auf den Glasteil Ⓐ des Mixaufsatzes ❸. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring Ⓑ eingesetzt ist.

Motorblock reinigen

⇨ Verwenden Sie ein trockenes oder höchstens leicht angefeuchtetes Tuch, um die Oberflächen zu reinigen.
⇨ Kontrollieren Sie bei jeder Reinigung, dass der Kontaktschalter in der Aufnahme für den Mixaufsatz ❸ nicht durch Schmutzreste blockiert ist. Wenn Sie eventuelle Blockierungen nicht mit der Ecke von einem Blatt Papier lösen können, wenden Sie sich an den Kundendienst. Verwenden Sie auf keinen Fall einen harten Gegenstand, der Kontaktschalter könnte dadurch beschädigt werden.
⇨ Entfernen Sie eventuelle Verschmutzungen an der Unterseite des Motorblocks ❼ ausschließlich mit einem trockenen Tuch oder einem Staubpinsel. Achten Sie darauf, dass nichts durch die Lüftungsöffnungen in das Gerät gelangt.

Nach dem Reinigen

Lassen Sie alle Teile wieder gut trocknen, bevor Sie den Standmixer wieder zusammensetzen und verwenden.

Aufbewahren

⇨ Wenn Sie den Standmixer längere Zeit nicht verwenden, reinigen Sie ihn gründlich (siehe Kapitel „Reinigen“).
⇨ Wickeln Sie das Netzkabel ❻ um die Kabelaufwicklung ❽ am Boden des Motorblocks ❼.

⇨ Bewahren Sie den Standmixer an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Schraven**
Service- und Dienstleistungs GmbH
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus den Mobilfunknetzen)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

(AT) **Kompernaß Service Österreich**
Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)
e-mail: support.at@kompernass.com

(CH) **Kompernaß Service Switzerland**
Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
e-mail: support.ch@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

SOMMAIRE PAGE

Instructions relatives à la sécurité	**12**
Usage en bonne et due forme	**12**
Caractéristiques techniques	**13**
Déballage	**13**
Accessoires fournis	**13**
Description de l'appareil	**13**
Installation	**13**
Utilisation	**14**
Remarques utiles	**15**
Recettes	**15**
Shake à la banane	15
Shake à la vanille	15
Shake au cappucino	16
Mix tropical	16
Shake à la nougatine	16
Shake aux carottes	16
Mix de cassis	16
Shake Hawaii	16
Mix fruité ananas-fraise	17
Soupe froide andalouse (gazpacho)	17
Nettoyage	**17**
Rangement de l'appareil	**18**
Mise au rebut	**19**
Garantie & service après-vente	**19**
Importateur	**19**

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez- lui également le mode d'emploi.

BLENDER

Instructions relatives à la sécurité

⚠ *Pour éviter tout accident corporel résultant d'un choc électrique :*

- Veillez à ne pas immerger le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces sèches, et jamais à l'extérieur ou dans un environnement humide.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais humide ou mouillé lorsque l'appareil est en marche. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou endommagé.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service après-vente afin d'éviter tout danger.
- Après utilisation, veuillez retirer la fiche de la prise secteur. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, en raison de la présence de courant dans l'appareil si celui-ci reste branché.
- Avant toute utilisation, vérifiez que l'appareil est en parfait état. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez des dommages, en particulier sur le bloc moteur ou sur le bol mixeur en verre.
- Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise si vous constatez une fumée ou une odeur inhabituelle ou un dysfonctionnement identifiable.

⚠ *Pour éviter les risques de surchauffe et d'incendie :*

- N'utilisez pas l'appareil sous l'exposition directe du soleil ou de la chaleur émise par des appareils chauffants.
- Ne versez jamais de liquides brûlants dans le bol mixeur. Laissez-les refroidir auparavant à température ambiante. Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer et le verre du bol mixeur risque d'éclater !
- N'opérez jamais l'appareil lorsqu'il est vide, c'est-à-dire sans ingrédients dans le bol mixeur.

⚠ *Pour éviter les risques d'accident et de blessures :*

- Ne mettez jamais les doigts dans le bol mixeur. Les lames sont extrêmement tranchantes !
- N'ouvrez pas le couvercle lorsque l'appareil est en marche. Dans le cas contraire, les morceaux d'aliments risquent d'être projetés à toute vitesse.
- Ne mettez jamais de couvert ou d'ustensile pour remuer à l'intérieur du bol mixeur lorsque l'appareil est en marche. Vous risquez de graves blessures s'ils entrent en contact avec la lame en rotation rapide !
- Ne les laissez pas utiliser l'appareil sans surveillance afin de pouvoir réagir immédiatement en cas de danger.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable par les personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Usage en bonne et due forme

Cet appareil est prévu ...

– pour mélanger, mettre en purée et malaxer les aliments et pour broyer les glaçons en cube (glace broyée),
– exclusivement pour des quantités habituelles pour un usage domestique et uniquement pour un usage privé dans des locaux secs.

Cet appareil n'est pas prévu pour ...
- hacher des morceaux d'aliments durs tels que des noix, des noyaux, des grandes graines ou des tiges,
- travailler des matériaux autres que des denrées alimentaires,
- une utilisation commerciale ou industrielle,
- une utilisation en environnement humide ou à l'extérieur.

Utilisez uniquement les accessoires et les pièces de rechange destinés à cet appareil. D'autres pièces risquent de ne pas convenir ou de ne pas être suffisamment sûres !

Caractéristiques techniques

Tension nominale :	220 - 240 V~ 50 Hz
Puissance nominale :	550 watts
Niveau de remplissage maxi :	1,75 l
Classe de protection :	II ⧈
Durée d'utilisation par intermittence :	3 minutes

La durée d'utilisation par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré, sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Une fois la période d'utilisation par intermittence écoulée, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi à température ambiante.

Déballage

- Retirez tous les éléments d'emballage ou films de protection de l'appareil. Conservez l'emballage, pour pouvoir entreposer ou expédier l'appareil en toute sécurité, par ex. en cas de réparation.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il ne présente pas de dommages, et que le cordon d'alimentation avec fiche secteur et tous les accessoires et composants de l'appareil ne sont pas endommagés.
- Nettoyez soigneusement tous les composants avant le premier usage du mixeur (voir « Nettoyage »)

Accessoires fournis

Vérifiez après déballage que toutes les pièces sont fournies. Les accessoires fournis sont les suivants :
1 x bloc moteur avec cordon d'alimentation et fiche secteur
1 x bol mixeur avec le couteau monté
1 x couvercle
1 x bouchon doseur
1 x Mode d'emploi

Description de l'appareil

❶ Bouchon doseur
❷ Couvercle
❸ Bol mixeur
❹ Couteau
❺ Interrupteur
❻ Cordon d'alimentation
❼ Bloc moteur
❽ Enroulement du cordon d'alimentation
❾ Graduation

Installation

Lorsque vous avez nettoyé toutes les pièces comme indiqué sous "Nettoyer" :

⇨ Disposez l'appareil de telle manière ...
- le cordon d'alimentation ❻ soit acheminé à travers l'évidement au dos,

– que la fiche secteur soit immédiatement accessible pour pouvoir la débrancher de la prise en cas de danger.
– -qu'il soit stable et ne dérape pas, afin que les ventouses se maintiennent et ne se renversent pas en cas de vibrations.
– que le cordon d'alimentation ❻ ne dépasse pas sur la zone de travail et ne risque pas de faire basculer l'appareil en tirant dessus involontairement.

Utilisation

⚠ *Avertissement !*

Le moteur s'arrête dès que le bol mixeur ❸ est retiré du bloc moteur ❼. On risque alors de ne pas voir que l'appareil est resté en marche. Le moteur se remet en marche de manière inattendue dès que le bol mixeur ❸ est monté sur le bloc moteur ❼.

Pour éviter cela :

- Attendez pour brancher la fiche secteur dans la prise que le bol mixeur ❸ soit complètement rempli et soit monté fermé.
- Avant de procéder au montage, assurez-vous que l'appareil est éteint ou que la fiche secteur est débranchée.
- Eteignez tout d'abord l'appareil, débranchez la fiche secteur et attendez que le moteur soit arrêté complètement avant de déposer le bol mixeur ❸.

Remplir et monter le bol mixeur

⇨ Enlever l'ensemble mixeur ❸ du bloc moteur ❼ et enlever le couvercle ❷.

⇨ Remplir l'ensemble mixeur ❸ puis remettre en place le couvercle ❷ sur l'ensemble mixeur ❸. Assurez-vous que le bec verseur sur le bol mixeur ❸ soit lui aussi fermé.

⇨ Introduisez le bouchon doseur ❶ dans l'ouverture du couvercle et tournez-le dans le sens anti-horaire.

⇨ Placez ensuite sur le bol mixeur ❸ rempli et fermé sur le bloc moteur ❼. Tournez légèrement le bol mixeur ❸ jusqu'à ce que vous puissiez le faire descendre. Le moteur ne peut se mettre en marche que si le bol mixeur ❸ est correctement mis en place.

Sélectionner le niveau de vitesse

Vous pouvez mettre en marche l'appareil une fois le bol mixeur ❸ rempli et verrouillé sur le bloc moteur ❼.

⇨ Réglez le commutateur ❺ sur ...

– **la position 1-3**
pour les aliments liquides ou semi-solides pour mélanger, mettre en purée et malaxer
– **la position 3-5**
pour les aliments solides ou pour mettre en morceaux
– **Niveau Ice Crush/Clean**
pour un mode d'opération à impulsions court et puissant, par ex. pour broyer les glaçons ou pour le nettoyage. L'interrupteur ❺ ne s'enclenche pas dans cette position, pour ne pas surcharger le moteur. Par conséquent, ne maintenez pas longtemps l'interrupteur ❺ dans cette position.

ⓘ *Remarque*

Remplissez le module de broyage ❸ avec 180 g de glaçons au maximum. Sinon, l'appareil ne parviendra pas au broyage optimal des glaçons.

Remplissage en marche

⚠ *Avertissement !*

Pour ajouter quelque chose lorsque l'appareil est en marche, utilisez uniquement le bouchon doseur ❶ prévu à cet effet.

- N'ouvrez pas le couvercle ❷. Les morceaux d'aliments risquent d'être projetés violemment à l'extérieur !
- N'introduisez pas de couvert ou d'ustensile pour remuer à l'intérieur du bol mixeur ❸ lorsque l'appa-reil est en marche. Vous risquez de graves blessures si elles entrent en contact avec la lame ❹ en rotation rapide !

Pour pouvoir verser quelque chose alors que l'appareil est en marche, ...

⇨ tournez le bouchon doseur ❶ dans le sens anti-horaire et sortez-le.

⇨ Remplissez les ingrédients.

⇨ Remettez à nouveau le bouchon doseur ❶ dans l'ouverture du couvercle et tournez-le dans le sens anti-horaire.

Déposer le bol mixeur

Lorsque les aliments sont prêts :

⇨ Réglez à nouveau le commutateur ❺ en position arrêt ("0")et débranchez la fiche secteur.

⇨ Attendez l'arrêt du moteur avant de sortir le bol mixeur ❸ en le tirant vers le haut. Il n'est pas nécessaire de tourner le bol mixeur ❸.

Remarques utiles

- Afin d'atteindre de meilleurs résultats lors de la mise en purée, ajoutez petit à petit des petites portions dans la pièce rapportée du batteur ❸, au lieu de remplir une grande quantité d'un seul coup.
- Si vous travaillez avec des aliments solides, coupez ces derniers en petits morceaux (2-3 cm).
- Si vous mélangez des aliments liquides, commencez avec un petit volume liquide. Rajoutez petit à petit de plus en plus de liquide à travers l'ouverture du couvercle.
- Pour stabiliser l'appareil lorsqu'il est en marche, posez la main sur le batteur-mélangeur fermé.
- Pour malaxer des aliments solides ou liquides épais, il est recommandé d'utiliser le mode pulsation pour éviter que le couteau ❹ ne bloque.

ⓘ *Remarque*

N'utilisez pas l'appareil pour réduire la granularité du sel alimentaire, du sucre cristallisé ou du sucre blanc, par exemple pour obtenir du sucre en poudre.

Recettes

Shake à la banane

2 bananes
env. 2 c-à-s de sucre (selon le degré de maturité des bananes et les préférences personnelles)
1/2 l de lait
1 goutte de jus de citron

Pelez les bananes et réduisez-les en purée à niveau 2. Ajoutez progressivement le lait, puis le sucre et le jus de citron. Mixez le tout jusqu'à obtenir un liquide homogène. Servez le shake glacé.

Shake à la vanille

1/4 l de lait
250 g de glace à la vanille
125 ml de glaçons
1 1/2 c-à-c de sucre

Concassez les glaçons en mettant le mixeur sur le niveau Ice Crush/Clean. Remplissez le reste d'ingrédients dans le mixeur. Mixez le tout jusqu'à obtenir un liquide homogène.

Shake au cappucino

65 ml d'espresso froid (ou de café très serré)
65 ml de lait
15 g de sucre
65 ml de glace à la vanille
100 ml de glaçons concassés

Concassez les glaçons en mettant le mixeur sur le niveau Ice Crush/Clean. Ajoutez l'espresso, le lait et le sucre. Mixez le tout à niveau 2, jusqu'à ce que le sucre se soit dissous. Pour finir, ajoutez la glace à la vanille et mixez le tout brièvement à niveau 1.

Mix tropical

125 ml de jus d'ananas
60 ml de jus de papaye
50 ml de jus d'orange
1/2 petite boîte de pêches au sirop dans leur jus
125 ml de glaçons

Concassez les glaçons en mettant le mixeur sur le niveau Ice Crush/Clean. Mettez tous les ingrédients dans le mixeur et mélangez le tout à niveau 3.

Shake à la nougatine

1/2 l de lait
200 g de crème de nougatine
1 boule de glace à la vanille
50 ml de crème fraîche

Mélangez tous les ingrédients dans le mixeur à niveau 3, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Shake aux carottes

300 ml de jus de pomme
500 ml de jus de carotte
4 c-à-s d'huile
(huile de germe de blé ou huile de colza)
4 c-à-s de jus de citron
Gingembre en poudre
Poivre

Mettez le jus de pomme, l'huile et le jus de citron dans le mixeur et mélangez le tout à niveau 2. Ajoutez ensuite le jus de carottes et mélangez bien le tout à niveau 2. Relevez ensuite le shake à la poudre de gingembre et au poivre.

Mix de cassis

2 c-à-c de miel
2 bananes
1/4 l de petit-lait
1/4 l de jus de cassis (noir)

Mettez tous les ingrédients dans le mixeur et mélangez le tout à niveau 3.

Shake Hawaii

4 bananes
1/4 l de jus d'ananas
1/2 l de lait
2 c-à-s de miel
1/4 l de rhum

Pelez les bananes et réduisez-les en purée à niveau 2. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez le tout à niveau 1.

Mix fruité ananas-fraise

250 ml de jus d'ananas
200 g de fraises
300 ml de jus de pomme
4 glaçons

Concassez les glaçons en mettant le mixeur sur le niveau Ice Crush/Clean. Lavez les fraises et retirez les éléments de verdure. Réduisez-les en purée à niveau 2. Ajoutez ensuite les autres ingrédients et mélangez le tout à niveau 1.

Soupe froide andalouse (gazpacho)

1/2 concombre
1 tomate charnue
1 poivron vert
1/2 oignon
1 gousse d'ail
1/2 petit pain blanc
1/2 c-à-c de sel
1 c-à-c de vinaigre de vin rouge
1 c-à-s d'huile d'olive

Coupez les légumes en morceaux d'env. 2 cm. Mettez tout d'abord les tomates, puis les concombres dans le mixeur. Réduisez-les en purée à niveau 3. Ajoutez les autres ingrédients et réduisez-en purée/mélangez le tout à niveau 3, jusqu'à obtenir une soupe homogène.
Servez le tout avec du pain.

ⓘ *Remarque*

Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles.

ⓘ *Remarque*

En cas d'intolérance au lactose, nous vous recommandons d'utiliser du lait sans lactose. Toutefois, n'oubliez pas que le lait sans lactose est un peu plus sucré.

Nettoyage

⚠ *Prudence !*

Avant de nettoyer le batteur-mélangeur et ses pièces :

- Veillez à ce que l'appareil soit éteint et que la fiche secteur soit débranchée.

Veillez à ne pas immerger le bloc moteur ❼, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide. Vous risquez un choc électrique susceptible de provoquer un accident mortel et d'endommager l'appareil.

- N'ouvrez jamais le capot de l'appareil. Vous risquez autrement un choc électrique potentiellement mortel.
- Ne démontez jamais les lames ❹ et ne manipulez jamais l'intérieur du bol mixeur ❸. Les lames ❹ sont extrêmement tranchantes !
- N'utilisez pas de produit solvant ou récurant pour les surfaces en plastique afin de ne pas les endommager.

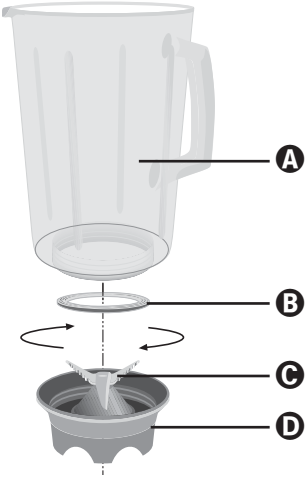
Nettoyage du bloc mixeur

⇨ Nettoyez le bol mixeur ❸ uniquement avec une brosse vaisselle manche long afin de ne pas vous blesser sur les lames ❹.
⇨ En cas de saletés fortement incrustées, vous pouvez laver le bol mixeur ❸ au lave-vaisselle. Démontez toujours le bol mixeur ❸, comme indiqué ci-après.
⇨ Nettoyez le couvercle ❷ et le bouchon doseur ❶ au lave-vaisselle ou avec la vaisselle normale.

Si vous nettoyez le batteur-mélangeur juste après utilisation, vous obtenez un nettoyage hygiénique généralement suffisant avec l'alternative suivante :
⇨ Remplissez le bol mixeur ❸ d'eau, refermez le couvercle ❷ et placez le bol mixeur ❸ sur le bloc moteur ❼.

Branchez la fiche secteur dans la prise et activez plusieurs fois le mode Crush/Clean (broyage/nettoyage) afin de rincer les lames ❹ à l'eau à vitesse de rotation maximale.

Si vous n'arrivez pas à enlever les saletés, retirez de la pièce de verre du bol mixeur ❸ la pièce plastique sous le bol mixeur ❸ avec les lames ❹:



⇨ Déposez le bol mixeur ❸ du bloc moteur ❼.
⇨ Tourner la pièce plastique Ⓓ de l'ensemble mixeur ❸ dans le sens horaire inverse, en vérifiant qu'elle se détache de la pièce en verre Ⓐ de l'ensemble mixeur ❸.

⚠ *Attention !*

Manipulez les lames Ⓒ avec précaution. Elles sont très tranchantes. Risque de blessures !

⇨ Nettoyez soigneusement les pièces à l'eau additionnée de produit à vaisselle doux ou au lave-vaisselle.
⇨ Replacez la pièce plastique Ⓓ du bol mixeur ❸ sur la pièce de verre Ⓐ du bol mixeur ❸. Veillez à mettre en place correctement le joint d'étanchéité Ⓑ.

Nettoyage du bloc moteur

⇨ Utilisez un chiffon sec ou légèrement humecté pour nettoyer les surfaces en plastique.
⇨ Vérifiez après chaque nettoyage que le contacteur du bol mixeur ❸ n'est pas bloqué par des résidus alimentaires. Si vous ne pouvez pas retirer les morceaux bloqués à l'aide d'un coin de feuille de papier, adressez-vous au service après-vente. N'utilisez pas d'objet dur qui risquerait d'endommager le contacteur.
⇨ Eliminez les saletés éventuellement présentes sous le bloc moteur ❼ en utilisant exclusivement un chiffon sec ou un pinceau anti-poussières. Assurez-vous que rien ne pénètre dans l'appareil à travers les ouvertures d'aération.

Après nettoyage

Faites bien sécher toutes les pièces avant de remonter le batteur-mélangeur et de le réutiliser.

Rangement de l'appareil

⇨ Si vous laissez l'appareil inutilisé pendant une durée prolongée, nettoyez-le soigneusement (voir chapitre "Nettoyage").
⇨ Enroulez le cordon d'alimentation secteur ❻ autour de l'enroulement du cordon ❽ sur le bas du bloc-moteur ❼.
⇨ Rangez le batteur-mélangeur dans un endroit sec et frais.

Mise au rebut

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Eliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.
Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

Garantie & service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.
La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.
La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

(FR) **Kompernass Service France**
Tel.: 0800 808 825
e-mail: support.fr@kompernass.com

(CH) **Kompernaß Service Switzerland**
Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
e-mail: support.ch@kompernass.com

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INDICE PAGINA

Indicazioni di sicurezza	**22**
Uso conforme	**22**
Dati tecnici	**23**
Disimballaggio	**23**
Fornitura	**23**
Descrizione dell'apparecchio	**23**
Montaggio	**23**
Funzionamento	**24**
Indicazioni utili	**25**
Ricette	**25**
Frullato di banane	25
Frullato alla vaniglia	25
Frullato al cappuccino	25
Tropical-Mix	26
Frullato alla noce e nougat	26
Frullato alle carotine	26
Mix al ribes	26
Frullato Hawaii	26
Mix alla frutta con ananas e fragole	26
Minestra fredda andalusa (gazpacho)	27
Pulizia	**27**
Conservazione	**28**
Smaltimento	**29**
Garanzia & assistenza	**29**
Importatore	**30**

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego.
In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

FRULLATORE

Indicazioni di sicurezza

⚠ *Per evitare il pericolo di morte a causa di scossa elettrica:*

- Accertarsi che il blocco motore, il cavo di allacciamento alla rete o la spina non vengano immersi in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in ambienti asciutti, mai all'aperto o in ambiente umido.
- Impedire che il cavo di rete si bagni o inumidisca durante l'uso. Disporlo in modo tale che non si incastri o si danneggi in altro modo.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- Dopo l'uso estrarre sempre la spina dalla presa. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio poiché esso è ancora sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa.
- Prima dell'uso, controllare sempre che il prodotto sia in condizioni perfette. Non si può utilizzare l'apparecchio nel caso in cui siano riconoscibili dei danni, in particolare al blocco motore o al bicchiere in vetro del mixer.
- Staccare subito la spina di rete dalla presa se si sente un odore o un rumore insolito o in caso di guasto visibile.

⚠ *Per evitare surriscaldamento e pericolo di incendio:*

- non esporre l'apparecchio all'irradiazione solare o al calore proveniente da altri apparecchi
- non introdurre mai liquidi bollenti nel bicchiere del frullatore! Lasciarli dapprima raffreddare a temperatura ambiente. In caso contrario l'apparecchio può surriscaldarsi e il bicchiere può saltare!
- Non azionare mai l'apparecchio a vuoto, ovvero senza ingredienti nel supporto alimenti.

⚠ *Per evitare incidenti e infortuni:*

- Non introdurre mai le mani nel bicchiere del frullatore, in particolar modo con l'apparecchio in funzione. Le lame sono estremamente affilate!
- Non aprire il coperchio durante il funzionamento dell'apparecchio. In caso contrario alcuni pezzi di alimenti potrebbero schizzare fuori ad alta velocità!
- Non introdurre mai posate o oggetti per mescolare nel bicchiere del frullatore mentre quest'ultimo è in funzione. Sussiste notevole pericolo di lesioni in caso di contatto con lame che ruotano a velocità molto elevata!
- Tenere sempre l'apparecchio sotto controllo quando è in funzione, per poter reagire immediatamente in caso di pericolo
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Uso conforme

Questo apparecchio è progettato per ...

- miscelare, frullare e agitare alimenti nonché triturare cubetti di ghiaccio (cosiddetto “crushen”),
- quantità esclusivamente ad uso domestico e soltanto per l'impiego domestico privato in ambienti asciutti.

Questo apparecchio non è progettato per ...

- la triturazione di ingredienti duri, ad esempio noci, semi, grani grossi o steli,
- la lavorazione di materiali diversi dai generi alimentari,

– l'impiego a scopo commerciale o industriale,
– l'utilizzo in ambiente umido o all'aperto.

Impiegare soltanto accessori e ricambi specifici per questo apparecchio. Altri componenti potrebbero non essere sufficientemente idonei o sicuri!

Dati tecnici

Tensione nominale:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Potenza nominale:	550 Watt
Capacità max. di riempimento:	1,75 l
Classe di protezione:	II ⧈
Funzionamento continuato:	3 minuti

Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. In base al tempo di funzionamento abbreviato, l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore a temperatura ambiente.

Disimballaggio

- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio o le pellicole protettive dall'apparecchio. Conservare la confezione, per riporre l'apparecchio o per poterlo inviare al centro riparazioni in caso di guasti.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che esso sia in perfette condizioni, incluso il cavo di rete e relativa spina, nonché tutti gli accessori e componenti.
- Pulire accuratamente tutti i componenti prima del primo impiego del mixer con base. (v. sezione “Pulizia”).

Fornitura

Dopo aver aperto la confezione, verificare la completezza della fornitura. Della dotazione standard fanno parte:

1 x blocco motorino, con cavo di rete e spina di rete
1 x bicchiere frullatore, con lame fisse
1 x coperchio
1 x coperchio di riempimento
1 x manuale di istruzioni

Descrizione dell'apparecchio

❶ Coperchio di riempimento
❷ Coperchio
❸ Bicchiere frullatore
❹ Lame
❺ Interruttore
❻ Cavo di rete
❼ Blocco motorino
❽ Avvolgicavo
❾ Bicchiere graduato

Montaggio

Una volta puliti tutti i pezzi, procedere come descritto al paragrafo “Pulizia”:

⇨ Montare l'apparecchio in modo tale che ...
– che il cavo di retel ❻ passi attraverso l'apposito intaglio sul retro,
– la spina di rete sia subito raggiungibile, per consentirne l'estrazione dalla presa in caso di pericolo;
– -posizionarlo stabilmente e su un piano antisdrucciolevole, per consentire alle ventose di fare presa, e impedire che l'apparecchio si rovesci con l'effetto delle vibrazioni.
– il cavo ❻ non interferisca con la zona di lavoro e si possa far ribaltare l'apparecchio qualora venisse tirato inavvertitamente.

Funzionamento

⚠ *Avvertenza!*

Il motore si spegne non appena il bicchiere del frullatore ❸ viene rimosso dal blocco motorino ❼. Non si noterà probabilmente che l'apparecchio è ancora acceso. Il motore si avvia in modo imprevisto non appena viene montato il bicchiere ❸:

Per questo motivo:

- Inserire la spina di rete nella presa soltanto dopo aver montato il bicchiere ❸ pieno e chiuso.
- Prima del montaggio accertarsi che l'apparecchio sia disinserito o che la spina di rete sia estratta.
- Disinserire dapprima l'apparecchio, estrarre la spina e attendere l'arresto del motore prima di rimuovere il bicchiere ❸.

Riempimento e montaggio del bicchiere del frullatore

⇨ Prelevare l'inserto mixer ❸ dal blocco motore ❼ e rimuovere il coperchio ❷.

⇨ Riempire l'inserto mixer ❸ e premere quindi il coperchio ❷ nuovamente sull'inserto mixer ❸. Assicurarsi che il beccuccio dell'inserto del mixer ❸ sia chiuso.

⇨ Inserire il coperchio di riempimento ❶ nell'apertura del coperchio e chiuderlo ruotando in senso orario.

⇨ Posizionare il bicchiere ❸ pieno e chiuso sul blocco motore ❼. Ruotare leggermente il bicchiere ❸ del frullatore finché è possibile premerlo verso il basso. Soltanto quando il bicchiere ❸ è correttamente posizionato, il motorino può avviarsi.

Selezione della velocità

Non appena il bicchiere ❸ è del tutto pieno, completamente chiuso e ben posizionato sul blocco motorino ❼, è possibile accendere l'apparecchio.

⇨ Posizionare l'interruttore ❺ su ...

– **velocità 1-3**

per alimenti liquidi o di media solidità, per miscelare, frullare e agitare

– **velocità 3-5**

per alimenti più solidi o per triturare

– **Livello Ice Crush/Clean**

per un funzionamento breve a impulsi, ad es. per tritare cubetti di ghiaccio o per la pulizia. Affinché il motore non venga sovraccaricato, l'interruttore ❺ non scatta in posizione in questo modo operativo. Per questo motivo si prega di tenere l'interruttore ❺ solo brevemente in questa posizione.

ⓘ *Avvertenza*

Riempite l'accessorio mixer ❸ con 180 g di cubetti di ghiaccio al massimo. Altrimenti l'apparecchio non riesce a triturarli in modo ottimalel.

Riempimento durante il funzionamento

⚠ *Attenzione!*

Qualora si voglia riempire l'apparecchio mentre è in funzione, aprire esclusivamente il coperchio di riempimento ❶ appositamente previsto.

- Non aprire in nessun caso il coperchio ❷. In caso contrario alcuni alimenti potrebbero schizzare fuori ad alta velocità!
- Non introdurre mai posate o oggetti per mescolare nel bicchiere ❸ del frullatore mentre quest'ultimo è in funzione. Sussiste notevole pericolo di lesioni in caso di contatto con lame ❹ che ruotano a velocità molto elevata!

Per introdurre qualcosa con l'apparecchio in funzione, ...

⇨ aprire il coperchio di riempimento ❶ in senso antiorario ed estrarlo.

⇨ Compila gli ingredienti.

⇨ Inserire infine di nuovo il coperchio di riempimento ❶ nell'apertura del coperchio e chiuderlo ruotando in senso orario.

Rimozione del bicchiere

Se la lavorazione degli alimenti introdotti è terminata:

⇨ Posizionare sempre l'interruttore ❺ su Off ("0") prima di estrarre la spina.

⇨ Attendere prima l'arresto del motorino prima di rimuovere il bicchiere ❸ estraendolo diritto verso l'alto. Per staccare il bicchiere ❸, non è necessario ruotarlo.

Indicazioni utili

- Per ottenere i migliori risultati di frullatura di ingredienti solidi, aggiungere gli alimenti nel bicchiere ❸ un po' alla volta, invece di versare tutto il quantitativo in un'unica soluzione.
- In caso di elaborazione di ingredienti solidi, tagliarli in piccoli pezzi (2-3 cm).
- Nel mescolare ingredienti solidi, partire inizialmente da una piccola quantità di liquido. Continuare quindi a versare progressivamente il liquido tramite l'apertura situata nel coperchio.
- Poggiando la mano sopra il frullatore chiuso durante il funzionamento, lo si stabilizza in modo appropriato.
- Per agitare ingredienti solidi o molto densi, può essere utile impiegare la funzione "pulse" al fine di impedire un bloccaggio della lama ❹.

ⓘ *Avviso !*

Non utilizzare l'apparecchio per ridurre la granulazione di sale da cucina, zucchero raffinato o zucchero, ad es. per la produzione di zucchero a velo.

Ricette

Frullato di banane

2 banane
Circa 2 cucchiai di zucchero (a seconda del grado di maturazione delle banane e dei gusti personali)
1/2 litro di latte
1 spruzzata di succo di limone

Sbucciare le banane e ridurle in purea utilizzando il livello 2. Versare il latte un poco alla volta, aggiungere quindi lo zucchero e poi il succo di limone. Mescolare il tutto fino a ottenere un liquido omogeneo. Servire il frullato ghiacciato.

Frullato alla vaniglia

1/4 litro di latte
250 g di gelato alla vaniglia
125 ml di cubetti di ghiaccio
1 1/2 cucchiaini di zucchero

Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello Ice Crush/Clean. Versare il resto degli ingredienti nel mixer. Mescolare il tutto fino a ottenere un liquido omogeneo.

Frullato al cappuccino

65 ml di espresso freddo (o caffè molto forte)
65 ml di latte
15 g di zucchero
65 ml di gelato alla vaniglia
100 ml di cubetti di ghiaccio tritato

Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello Ice Crush/Clean. Versare l'espresso, il latte e lo zucchero. Mescolare tutto utilizzando il livello 2 fino a sciogliere lo zucchero. Aggiungere infine il gelato alla vaniglia e mescolare tutto brevemente utilizzando il livello 1.

Tropical-Mix

125 ml di succo d'ananas
60 ml di succo di papaya
50 ml di succo di arancia
1/2 barattolino di pesche con il relativo liquido
125 ml di cubetti di ghiaccio

Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello Ice Crush/Clean. Versare tutti gli ingredienti nel mixer e mescolare tutto al livello 3.

Frullato alla noce e nougat

1/2 litro di latte
200 g di crema alla noce e nougat
1 pallina di gelato alla vaniglia
50 ml di panna

Mescolare tutti gli ingredienti nel mixer al livello 3, fino a ottenere un liquido omogeneo.

Frullato alle carotine

300 ml di succo di mela
500 ml di succo di carotine
4 cucchiai di olio (olio di germe di grano o di colza)
4 cucchiai da tavola di succo di limone
Zenzero in polvere
Pepe

Versare il succo di mela, l'olio e il succo di limone nel mixer e mescolare tutto al livello 2. Aggiungere quindi il succo di carotine e mescolare tutto al livello 2. Insaporire il frullato con lo zenzero in polvere e il pepe.

Mix al ribes

2 cucchiaini di miele
2 banane
1/4 di litro di latticello
1/4 di litro di succo di ribes (nero)

Versare tutti gli ingredienti nel mixer e mescolare tutto al livello 3.

Frullato Hawaii

4 banane
1/4 di litro di succo di ananas
1/2 litro di latte
2 cucchiai di miele
1/4 di litro di rum

Sbucciare le banane e ridurle in purea utilizzando il livello 2. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare tutto utilizzando il livello 1.

Mix alla frutta con ananas e fragole

250 ml di succo d'ananas
200 g di fragole
300 ml di succo di mela
4 cubetti di ghiaccio

Tritare i cubetti di ghiaccio con il livello Ice Crush/Clean. Rimuovere i piccioli e lavare le fragole.Sbucciare le banane e ridurle in purea utilizzando il livello 2. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare tutto al livello 1.

Minestra fredda andalusa (gazpacho)

1/2 cetriolo
1 pomodoro da insalata
1 peperone verde
1/2 cipolla
1 spicchio d'aglio
1/2 panino bianco
1/2 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di aceto di vino rosso
1 cucchiaio da tavola di olio di oliva

Affettare le verdure in pezzi grandi circa 2 cm . Aggiungere prima il pomodoro e poi il cetriolo nel mixer. Ridurre il tutto in purea utilizzando il livello 3. Aggiungere il resto degli ingredienti e ridurre il tutto in purea utilizzando il livello 3, fino a ottenere una minestra omogenea.
Servire con il pane.

ⓘ *Avvertenza*

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza.

ⓘ *Avvertenza*

In caso di intolleranza al lattosio consigliamo l'impiego di latte privo di lattosio. Ricordare comunque che il latte privo di lattosio è un po' meno dolce.

Pulizia

⚠ *Attenzione!*

Prima di pulire il frullatore e i suoi componenti:

- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e la spina sia staccata.

Non immergere assolutamente il blocco motorino ❼ dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Ciò può comportare pericolo di morte a causa di una scossa elettrica e l'apparecchio può essere danneggiato.

- Non aprite mai l'involucro dell'apparecchio. Altrimenti si corre pericolo di morte per scossa elettrica.
- Non smontare mai le lame ❹ e non introdurre mai le mani nel bicchiere del frullatore ❸. Le lame ❹ sono estremamente affilate!
- Non utilizzare solventi o sostanze abrasive per le superfici in plastica, che altrimenti potrebbero esserne danneggiate.

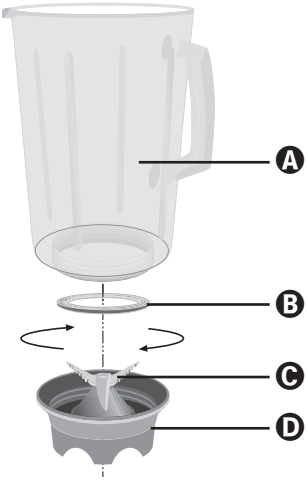
Pulizia del bicchiere del frullatore

⇨ Pulire il bicchiere del frullatore ❸ soltanto con uno scovolino con manico lungo in modo tale da non potersi ferire con le lame ❹.
⇨ In caso di sporco ostinato è possibile lavare il bicchiere del frullatore ❸ anche nella lavastoviglie. Smontare sempre l'inserto di miscelazione ❸ come descritto di seguito.
⇨ Pulire il coperchio ❷ e il coperchio di riempimento ❶ nella lavastoviglie o durante il normale lavaggio delle stoviglie.

In caso di pulizia del frullatore subito dopo l'impiego, si raggiunge un grado di igiene sufficiente nella maggior parte dei casi attraverso le seguenti alternative:

⇨ Riempire il bicchiere ❸ con acqua, chiudere il coperchio ❷ e posizionare il bicchiere ❸ sul blocco motorino ❼.
Inserire la spina nella presa e azionare ripetutamente il funzionamento Ice Crush/Clean, in modo tale che le lame ❹ attraversano l'acqua al regime massimo.

Nel caso in cui lo sporco non si staccasse, è possibile staccare la parte inferiore in plastica del bicchiere ❸ con le lame ❹ dalla parte in vetro del bicchiere ❸:



⇨ Rimuovere il bicchiere del frullatore ❸ dal blocco motorino ❼.

⇨ Ruotare la parte in plastica Ⓓ dell'inserto mixer ❸ in senso antiorario, per staccarlo dalla parte in vetro Ⓐ dell'inserto mixer ❸.

⚠ ***Attenzione!***

Procedere con cautela con le lame Ⓒ. Sono molto affilate. Pericolo di lesioni!

⇨ Pulire a fondo entrambi i componenti in una delicata lisciva di sapone o nella lavastoviglie.

⇨ Posizionare di nuovo la parte in plastica Ⓓ del bicchiere ❸ sulla parte in vetro Ⓐ del bicchiere ❸. Accertarsi che l'anello di tenuta Ⓑ sia correttamente posizionato.

Pulizia del blocco motorino

⇨ Utilizzare un panno asciutto o al massimo leggermente inumidito per pulire le superfici di plastica.

⇨ Ad ogni operazione di pulizia, controllare che l'interruttore di contatto nell'alloggiamento del bicchiere ❸ non sia bloccato da tracce di sporco. Nel caso in cui non si riescano a rimuovere eventuali blocchi con l'angolo di un foglio di carta, rivolgersi al Servizio assistenza. Non utilizzare in nessun caso un oggetto duro, l'interruttore di contatto potrebbe subire un danno.

⇨ Rimuovere eventuali tracce di sporco sulla parte inferiore del blocco motorino ❼ esclusivamente con un panno asciutto o con un pennello per la polvere. Accertarsi che non possa penetrare nulla nell'apparecchio attraverso le aperture di ventilazione.

Operazioni successive alla pulizia

Far asciugare di nuovo tutti i componenti prima di montare di nuovo e utilizzare il frullatore.

Conservazione

⇨ In caso di prolungato inutilizzo del frullatore, pulirlo accuratamente (v. capitolo "Pulizia").

⇨ Avvolgere il cavo ❻ intorno all'avvolgicavo ❽ alla base del blocco motorino ❼.

⇨ Conservare il frullatore in un luogo fresco e asciutto.

Smaltimento

Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali d'imballo in conformità alle norme per il rispetto dell'ambiente.

Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

(IT) **Kompernass Service Italia**
Tel.: 199 400 441 (0,12 EUR/Min.)
e-mail: support.it@kompernass.com

(CH) **Kompernaß Service Switzerland**
Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
e-mail: support.ch@kompernass.com

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHOUDSOPGAVE BLADZIJDE

Veiligheidsvoorschriften	**32**
Gebruik in overeenstemming met bestemming	**32**
Technische gegevens	**33**
Uitpakken	**33**
Inhoud van de verpakking	**33**
Apparaatbeschrijving	**33**
Plaatsen	**33**
Bediening	**34**
Nuttige tips	**35**
Recepten	**35**
Bananen-shake	35
Vanille-shake	35
Cappucino-shake	35
Tropical-mix	36
Noten-nougat-shake	36
Wortel-shake	36
Zwarte bessen-mix	36
Hawaii-shake	36
Fruitige ananas-aardbei-mix	36
Andalusische koude soep (Gazpacho)	36
Reinigen	**37**
Opbergen	**38**
Milieurichtlijnen	**38**
Garantie & service	**38**
Importeur	**39**

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de gebruiksaanwijzing mee.

BLENDER

Veiligheidsvoorschriften

⚠ Om levensgevaar door een elektrische schok te vermijden:

- Verzekert u zich ervan, dat het motorblok, het netsnoer, of de netstekker nooit ondergedompeld worden in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in droge ruimtes, nooit in de openlucht of in een vochtige omgeving.
- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het toestel in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- Laat beschadigde netsnoeren of netstekkers onmiddellijk door deskundig personeel of de klantenservice vervangen, om gevaar te voorkomen.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat het apparaat onder spanning blijft staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer het apparaat vóór ieder gebruik op perfecte toestand. Het apparaat mag niet worden gebruikt, als het zichtbaar schade heeft aan het motorblok of het glazen mix-opzetstuk.
- Haalt u meteen de stekker uit het stopcontact, als u ongebruikelijke geluiden of geuren waarneemt, of bij een evidente storing.

⚠ *Om oververhitting en brandgevaar te vermijden:*

- Gebruik het apparaat niet daar waar rechtstreeks zonlicht is of inwerking van warmte door andere apparaten.
- Nooit het mix-opzetstuk vullen met kokende vloeistoffen! Laat deze eerst op een handwarme temperatuur afkoelen. Anders kan het apparaat oververhit raken en ook het glas van het mix-opzetstuk kan springen!
- Gebruik het apparaat nooit in lege toestand, d.w.z. zonder ingrediënten in het mix-opzetstuk.

⚠ *Om het risico van ongevallen en verwondingen te voorkomen:*

- Grijp nooit in het mix-opzetstuk; vooral niet tijdens het bedrijf. De messen zijn extreem scherp!
- De deksel niet openen terwijl het apparaat in bedrijf is. Anders kunnen levensmiddelen op hoge snelheid eruit vliegen!
- Er is sprake van ernstig letselgevaar als deze het snel draaiende mes aanraken!
- Laat het apparaat niet zonder toezicht in werking, om bij gevaar meteen te kunnen reageren.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Het apparaat is bestemd voor ...

– het mengen, pureren en roeren van levensmiddelen, evenals het fijnhakken van ijsklontjes (zog. "crushen"),
– uitsluitend in hoeveelheden in het huishouden gebruikelijk en alleen voor privé huishoudelijk gebruik in droge ruimtes.

Het apparaat is niet bestemd voor ...

– het fijnhakken van harde soorten levensmiddelen, zoals bijv. noten, pitten, grote korrels of stelen,
– het verwerken van materialen die geen levensmiddelen zijn,

– het gebruik voor bedrijfsmatige en industriële doeleinden,
– het gebruik in een vochtige omgeving of in de openlucht.

Gebruikt u alleen de accessoires en reserveonderdelen die voor dit apparaat bestemd zijn. Andere onderdelen zijn mogelijk niet voldoende geschikt of veilig!

Technische gegevens

Nominale spanning: 220 - 240 V~ 50 Hz
Nominaal vermogen: 550 Watt
Max. vulhoeveelheid: 1,75 l
Beveiligingsklasse : II ⧈
KB-tijd: 3 minuten

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en schade hieraan ontstaat. Na de opgegeven KB-tijd moet het apparaat zo lang uitgeschakeld worden, totdat de motor op kamertemperatuur is afgekoeld.

Uitpakken

- Verwijder alle delen van de verpakking of de beschermfolies van het apparaat. Bewaar de verpakking, zodat u het apparaat kunt bewaren of kunt opsturen, bijv. in geval van reparatie.
- Voordat u het apparaat gebruikt, dient u zeker te stellen, dat het apparaat niet beschadigd is en evenmin het netsnoer met netstekker en alle accessoires en apparaatdelen.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik van de standmixer (zie “Reinigen”).

Inhoud van de verpakking

Controleer de levering na het uitpakken op volledigheid. De inhoud van het pakket bestaat uit:
1 x Motorblok, met netsnoer en netstekker
1 x Mix-opzetstuk met vast gemonteerde snijdmessen
1 x Deksel
1 x Vuldop
1 x Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

❶ Vuldop
❷ Deksel
❸ Mix-opzetstuk
❹ Snijdmes
❺ Schakelaar
❻ Netsnoer
❼ Motorblok
❽ Kabelspoel
❾ Schaalverdeling

Plaatsen

Als u alle delen heeft schoongemaakt, zoals onder “Reinigen” beschreven:

⇨ Plaatst u het apparaat zo, ...
– dat het netsnoer ❻ door de uitsparing aan de achterzijde geleid wordt,
– dat de netstekker direct binnen bereik is zodat deze in geval van gevaar uit het stopcontact gehaald kan worden.
– -dat het stabiel en antislip staat, zodat de zuignappen houvast hebben en het apparaat in geval van vibraties niet omvalt.
– dat het snoer ❻ niet in de werkomgeving steekt en doordat er per ongeluk aan getrokken wordt het apparaat kan laten omvallen.

Bediening

⚠ *Waarschuwing!*

De motor gaat uit, zodra het mix-opzetstuk ❸ van het motorblok ❼ afgehaald wordt. Mogelijk wordt dan over het hoofd gezien, dat de machine nog altijd ingeschakeld is. De motor start opnieuw, zodra het mix-opzetstuk ❸ gemonteerd wordt:

Daarom:

- Doet u de netstekker dan pas in het stopcontact, als u klaar bent met het mix-opzetstuk ❸ vullen en dit gesloten gemonteerd is.
- Verzekert u zich vóór het monteren ervan, dat het apparaat uitgeschakeld is, of de netstekker uit het stopcontact.
- Schakelt u eerst uit, haalt u eerst de netstekker uit het stopcontact en wacht u op stilstand van de motor, voorat u het mix-opzetstuk ❸ eraf haalt.

Mix-opzetstuk vullen en monteren

⇨ Haal het mix-opzetstuk ❸ van het motorblok ❼ en verwijder het deksel ❷.

⇨ Vul het mix-opzetstuk ❸ en druk het deksel ❷ vervolgens weer vast op het mix-opzetstuk ❸. Let erop, dat ook de schenktuit aan het mix-opzetstuk ❸ is gesloten.

⇨ Steek de vuldop ❶ in de opening in de deksel en draai deze met de wijzers van de klok mee dicht.

⇨ Zet het gevulde en gesloten mix-opzetstuk ❸ op het motorblok ❼. Draai het mix-opzetstuk ❸ licht, totdat u dit naar beneden kunt drukken. Alleen als het mix-opzetstuk ❸ er correct is opgezet, kan de motor starten.

Snelheid kiezen

Als het mix-opzetstuk ❸ gevuld is en volledig gesloten op het motorblok ❼ staat, kunt u het apparaat inschakelen.

⇨ Zet de schakelaar ❺ op ...

- **Stand 1-3**
  voor vloeibare of gemiddeld solide levensmiddelen, om te mengen, pureren of roeren
- **Stand 3-5**
  voor meer solide levensmiddelen of om klein te hakken
- **Stand Ice Crush/Clean**
  voor kort, krachtig impulsbedrijf, bijv. om ijsklontjes te crushen of om te reinigen. De schakelaar ❺ blijft in deze stand niet staan, om de motor niet te overbelasten. Houd de schakelaar ❺ daarom maar kort in deze stand.

ⓘ *Opmerking*

Vul het mix-opzetstuk ❸ met maximaal 180 g ijsklontjes. Anders maakt het apparaat de ijsklontjes niet optimaal klein.

Vullen tijdens bedrijf

⚠ *Waarschuwing!*

Indien u tijdens bedrijf iets wilt vullen, mag u hiervoor alleen de vuldop ❶ die hiervoor is voorgezien openen.

- Opent u in geen geval de deksel ❷. Levensmiddelen kunnen er op hoge snelheid uitvliegen!
- Zet nooit bestek of dergelijke in het mix-opzetstuk ❸ wanneer het apparaat in bedrijf is. Er is sprake van ernstig letselgevaar als deze het snel draaiende mes ❹ aanraken!

Om tijdens het bedrijf iets te kunnen vullen, ...

⇨ draait u de vuldop ❶ tegen de wijzers van de klok in open en haalt u deze eraf.

⇨ Vul de ingrediënten.

⇨ vervolgens steekt u de vuldop ❶ weer in de opening in de deksel en draait u deze met de wijzers van de klok mee dicht.

Mix-opzetstuk afnemen

Als de bewerking van de gevulde levensmiddelen is beëindigd:

⇨ Zet u altijd eerst de schakelaar ❺ op de Uit-stand („0“) en haalt u de netstekker uit het stopcontact.

⇨ Wacht u totdat de motor stilstaat, voordat u het mix-opzetstuk ❸ recht naar boven toe eraf tilt. Het mix-opzetstuk ❸ hoeft daarbij niet gedraaid te worden.

Nuttige tips

- Om bij het pureren van stevige ingrediënten tot het beste resultaat te komen, doet u beetje bij beetje kleine porties in het mix-opzetstuk ❸, in plaats van in een keer met een grotere hoeveelheid te vullen.
- Als u stevige ingrediënten verwerkt, snijdt u deze in kleine stukken (2-3 cm).
- Bij het mixen van vloeibare ingrediënten, begint u eerst met een kleine hoeveelheid vloeistof. Giet daarna stukje bij beetje meer vloeistof door de dekselopening.
- Als u tijdens het bedrijf uw hand bovenop de gesloten blender legt, kunt u het apparaat zodoende goed stabiliseren.
- Om stevige of zeer stroperige levensmiddelen te roeren, kan het nuttig zijn, om de pulse-stand te gebruiken teneinde te voorkomen dat het snijdmes ❹ vast komt te zitten.

ⓘ *Opmerking*

Het apparaat niet gebruiken, om de korrels van keukenzout, geraffineerde suiker of basterdsuiker fijner te maken. Bijvoorbeeld om poedersuiker te maken.

Recepten

Bananen-shake

2 bananen
ca. 2 eetlepels suiker (naar gelang rijpheid van de bananen en persoonlijke smaak)
1/2 liter melk
1 beetje citroensap

Pel de bananen en pureer deze op stand 2. Voeg de melk beetje bij beetje toe, dan de suiker en het citroensap. Mix alles zo lang, totdat een gelijkmatige vloeistof ontstaat. Serveer de shake ijskoud.

Vanille-shake

1/4 liter melk
250 g vanille-ijs
125 ml ijsklontjes
1 1/2 theelepels suiker

Crush de ijsklontjes met de stand Ice Crush/Clean. Doe de overige ingrediënten in de mixer. Mix alles zo lang, totdat een gelijkmatige vloeistof ontstaat.

Cappucino-shake

65 ml koude espresso (of heel sterke koffie)
65 ml melk
15 g suiker
65 ml vanille-ijs
100 ml ijsklontjes gecrushed

Crush de ijsklontjes met de stand Ice Crush/Clean. Doe de espresso, de melk en de suiker erbij. Mix alles op de stand 2, totdat de suiker is opgelost. Voeg tot slot het vanille-ijs toe en mix alles kort op door op stand 1.

Tropical-mix

125 ml ananassap
60 ml papayasap
50 ml sinaasappelsap
1/2 klein blikje perzikken op sap
125 ml ijsklontjes

Crush de ijsklontjes met de stand Ice Crush/Clean. Doe alle ingrediënten in de mixer en meng alles door elkaar op stand 3.

Noten-nougat-shake

1/2 liter melk
200 g noten-nougat-pasta
1 bolletje vanille-ijs
50 ml room

Meng alle ingrediënten in de mixer op stand 3, totdat alles gelijkmatig is gemengd.

Wortel-shake

300 ml appelsap
500 ml wortelsap
4 eetlepels olie (tarwekiemolie - of koolzaadolie)
4 eetlepels citroensap
gemberpoeder
peper

Doe het appelsap, de olie en het citroensap in de mixer en meng alles op stand 2. Voeg dan het wortelsap toe en meng alles door elkaar op stand 2. Breng de shake op smaak met gemberpoeder en peper.

Zwarte bessen-mix

2 theelepels honing
2 bananen
1/4 liter karnemelk
1/4 liter bessensap (zwart)

Doe alle ingrediënten in de mixer en meng alles door elkaar op stand 3.

Hawaii-shake

4 bananen
1/4 liter ananassap
1/2 liter melk
2 EL honing
1/4 liter rum

Pel de bananen en pureer deze op stand 2. Voeg de andere ingrediënten toe en meng alles op stand 1.

Fruitige ananas-aardbei-mix

250 ml ananassap
200 g aardbeien
300 ml appelsap
4 ijsklontjes

Crush de ijsklontjes met de stand Ice Crush/Clean. Was de aardbeien en verwijder het groen. Pureer ze op stand 2. Voeg dan de overige ingrediënten toe en mix alles op stand 1.

Andalusische koude soep (Gazpacho)

1/2 komkommer
1 vleestomaat
1 groene paprika
1/2 ui
1 knoflookteen
1/2 wit broodje
1/2 theelepel zout
1 theelepel rode wijnazijn
1 eetlepel olijfolie

Snijd de groente in ca. 2 cm grote stukken. Doe eerst de tomaten en daarna de komkommer in de mixer. Pureer deze op stand 3. Voeg de overige ingrediënten toe en pureer/meng alles op stand 3, totdat een gelijkmatige soep ontstaat.
Serveer het geheel met brood.

ⓘ *Opmerking*

Geen aansprakelijkheid voor recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen.

ⓘ *Opmerking*

In geval van lactose-intolerantie adviseren wij u lactosevrije melk te gebruiken. Houd er echter rekening mee, dat lactosevrije melk een beetje zoeter is.

Reinigen

⚠ *Voorzichtig!*

Alvorens de blender en de accessoires te reinigen:

- Verzekert u zich ervan, dat het apparaat uitgeschakeld is en de netstekker uit het stopcontact gehaald.

Het motorblok ❼ mag in geen geval in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Hierdoor kan levensgevaar ontstaat door elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken.

- Open nooit de behuizing van het apparaat. Anders kan er levensgevaar ontstaan door elektrische schok.
- Nooit de messen ❹ demonteren en ook nooit in het mix-opzetstuk ❸ grijpen. De messen ❹ zijn extreem scherp!
- Gebruik geen oplos- of schuurmiddelen voor de kunststofoppervlakken omdat deze anders beschadigd kunnen raken..

Mix-opzetstuk reinigen

⇨ Reinig het mix-opzetstuk ❸ alleen met een afwasborstel met een lange steel, zodat u zich niet aan de messen ❹ kunt verwonden.

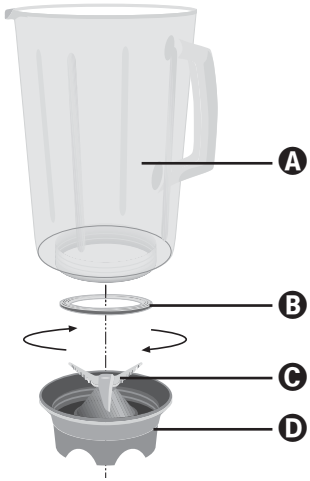
⇨ In geval van hardnekkige vervuiling kunt u het mix-opzetstuk ❸ ook in de afwasmachine laten reinigen. Demonteer het mix-opzetstuk ❸ daarvoor altijd, zoals later beschreven.

⇨ Reinig de deksel ❷ en de vuldop ❶ in de afwasmachine of tijdens het gebruikelijke afwassen.

Als u de blender direct na gebruik reinigt, verkrijgt u veelal voldoende hygiënische reiniging door volgende alternatieven:

⇨ Vul het mix-opzetstuk ❸ met water, sluit de deksel ❷ en zet het mix-opzetstuk ❸ op het motorblok ❼. Steek de netstekker in het stopcontact en druk een paar keer op het Ice Crush/Clean-bedrijf, zodat de messen ❹ met maximaal toerental door het water ploegen.

Indien de vervuiling niet opgelost wordt, kunt u het onderste plastic gedeelte van het mix-opzetstuk ❸ met de messen ❹ ontkoppelen van het glazen gedeelte:



⇨ Haal het mix-opzetstuk ❸ van het motorblok ❼ af.

⇨ Draai het plastic deel Ⓓ van het mix-opzetstuk ❸ tegen de wijzers van de klok in, zodat het van het glazen deel Ⓐ van het mix-opzetstuk ❸ losgemaakt kan worden.

⚠ *Attentie!*

Ga voorzichtig te werk met de messen ❻. Deze zijn erg scherp. Letselgevaar!

- ⇨ Reinig beide delen in een milde oplossing van water en zeep, of in de afwasmachine.
- ⇨ Zet het plastic gedeelte ❶ van het mix-opzetstuk ❸ weer op het glazen gedeelte ❹ van het mix-opzetstuk ❸. Let u erop, dat de sluitring ❷ er is ingezet.

Motorblok reinigen

- ⇨ Gebruik een droge, hooguit licht vochtige, doek om de oppervlakken van kunststof schoon te maken.
- ⇨ Controleer bij iedere reiniging, of de contactschakelaar in de opname van het mix-opzetstuk ❸ niet door resten van vervuiling geblokkeerd is. Indien u mogelijke blokkeringen niet kunt oplossen met de punt van een blad papier, wendt u zich dan tot de klantenservice.Gebruik in geen geval een hard voorwerp, omdat de contactschakelaar zodoende beschadigd kan raken.
- ⇨ Verwijder mogelijke vervuilingen aan de onderzijde van het motorblok ❼ alleen met een droge doek of met een stofpenseel. Let erop dat niets door de ventilatieopeningen in het apparaat kan komen.

Na het reinigen

Laat u alle delen weer goed drogen, alvorens de blender weer in elkaar te zetten en te gebruiken.

Opbergen

- ⇨ Mocht u de blender langere tijd niet meer gebruiken, reinig deze dan grondig (zie hoofdstuk „Reinigen").
- ⇨ Wikkel het netsnoer ❻ om het kabelspoel ❽ aan de voet van het motorblok ❼.
- ⇨ Bewaar de blender op een koele, droge plaats.

Milieurichtlijnen

Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.
Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie & service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kosteloze verzending van uw product gegarandeerd.
De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, niet voor aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.
Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet ingeperkt.

(NL) **Kompernass Service Netherland**
Tel.: 0900 1240001
e-mail: support.nl@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com